

# "Chimis" de Picadillo

**Makes:** 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Carne de res, molida	12 lb 8 oz	
Cebollas, picadas		10 tzas
Salsa de tomate		5 1/2 tza
Agua		1/2 tza
Pasas		8 tzas
Perejil, seco		1/2 tza + 1 Cda
Vinagre		1/2 tza + 1 Cda
Ajo en polvo		3 Cdas
Canela molida		1 Cda + 1 1/4 cdta
Comino		1 Cda + 1 1/4 cdta
Azúcar		1 Cda
Pimienta negra		2 1/8 cdta
Tortillas de harina, 10 pulgadas	50 tortillas	

## Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
<b>Total Calories</b>	<b>562</b>	
Total Fat	22 g	
Protein	27 g	
Carbohydrates	64 g	
Dietary Fiber	5 g	
Saturated Fat	8 g	
Sodium	561 mg	

## Meal Components

Vegetables	1/4 cup
Meat / Meat Alternate	2 ounces

## Directions

1. Cocine la carne molida y la cebolla juntas, revolviendo ocasionalmente, hasta que doren; escúrrala.
2. Agregue la salsa de tomate, agua, pasas y el condimento; revuélvalo hasta que se mezclen.
3. Cocine a fuego lento por 20 minutos.
4. Con una cuchara No. 6, coloque una cucharada de la mezcla de la carne en el centro de la tortilla.
5. Doble la tortilla de abajo para arriba, después los dos lados para adentro, y por último el lado superior para abajo. Séllelo de arriba hacia abajo con un palillo de dientes largo.
6. Caliente el aceite en una freidora a 375°F.
7. Coloque las chimis, dobladas hacia abajo, en la canasta de la freidora. Fríalas por 3 minutos o hasta que estén doradas; escúrralas. Quítele el palillo de dientes.

## Notes

Sugerencias para Servir:

Ponga las tortillas al vapor antes de doblarlas, las hará más flexible. También puede usar este relleno para tacos, tostadas, ensaladas de taco y "Sloppy Joes".